

ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА
НА ТЕМУ:

«ВСЁ О ШОКОЛАДЕ»

*Авторы проекта
Ученики 2-а класса
МБОУ СОШ № 37
Руководитель проекта:
Тибилова Любовь Дмитриевна*

Цель исследования:
изучить вопрос о
влиянии различного
шоколада на организм
человека, а также узнать
предпочтение учащихся.



Гипотеза:
**Правда ли, что только
черный шоколад
полезен.**

Задачи исследования:

- 1.Изучить литературу по данной теме.**
- 2.Опросить учащихся о вкусовых пристрастиях в шоколаде.**
- 3.На основе изучения литературы сделать вывод о пользе или вреде шоколада.**

Объект исследования:



Методы

исследования: анализ литературы, опрос учащихся, систематизация материалов.



Откуда взялся шоколад

История шоколада началась более 3000 лет назад в Мексике. Тогда напиток из какао-бобов высоко ценили.

В Европе какао-бобы появились благодаря Христофору Колумбу.

В начале из какао-бобов делали только напиток. В 1819г. Была создана первая шоколадная плитка.

ПРОИЗВОДСТВО ШОКОЛАДА

- Как изготавливают шоколад?
- Можно ли приготовить шоколад в домашних условиях?



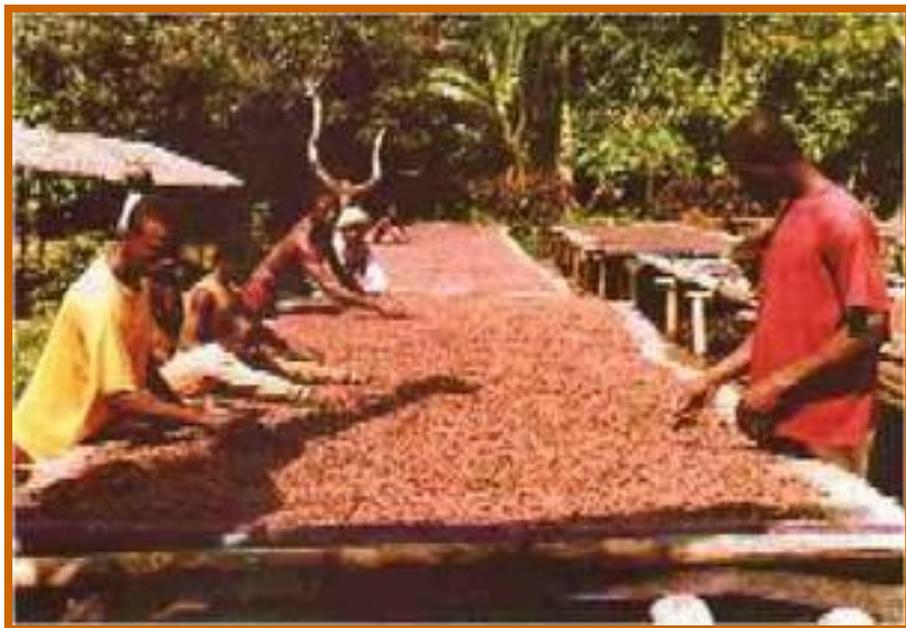
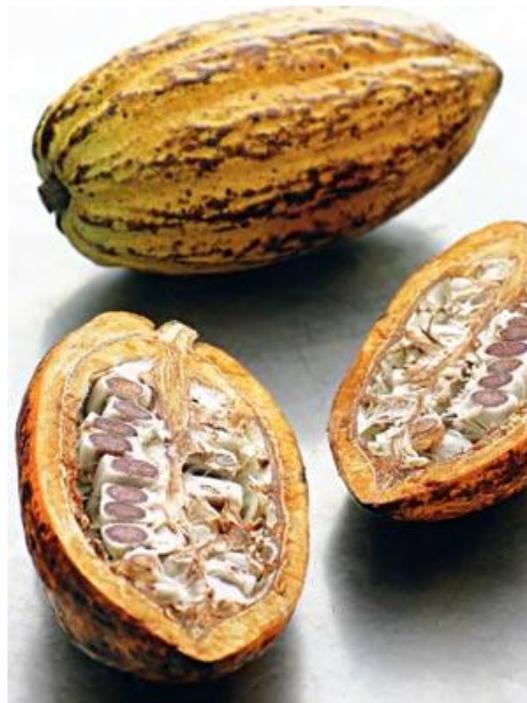


□ Основное сырьё для производства шоколада - какао-бобы, семена какао-дерева.

□ Интересно,
что какао-
бобы растут
прямо на
стволе и
толстых



**Плод
содержит
около 40
зёрен.**



**После
специальной
обработки зёрна
сушат и мелют.
Так получается
какао порошок**

Существует три основных вида шоколада:

- чёрный,
- молочный,
- белый.



Цвет шоколада варьируется в связи с содержанием измельченных ядер какао-бобов, чем больше какао-бобов, тем темнее плитка, а также от наличия в продукте молочного жира

**Чёрный (горький) шоколад
является самым полезным из всех
ВИДОВ.**



**Молочный шоколад светлее, мягче
и слаще на вкус.**

**Белый шоколад -
это вовсе не
шоколад.
В нём нет какао-
бобов. Оно
содержит какао-
масло. Само по
себе масло это
безвкусно, но даёт
шоколадный запах.
Вкус белому**



Наше исследование

Перед началом работы мы провели опрос, кто любит шоколад, и какому отдают предпочтение: горькому, молочному или белому. А также узнали названия предпочитаемых шоколадных продуктов.



РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЯ ОПРОСА ОДНОКЛАССНИКОВ

Какой шоколад вы
предпочитаете?

59%-молочный
шоколад

7%-горький шоколад

16%-белый шоколад

18%-не любят шоколад

82% -Любят шоколад!



**Какой шоколад
любят и едят**



**Дети -
молочный
шоколад.**



**Взрослые -
чёрный
шоколад.**

1 место -
МОЛОЧНЫЙ
2 место -
ПОРИСТЫЙ

3 место
4 место



ый
кий



Из 50-ти опрошенных (38 детей и 12 взрослых) на вопрос "Твой любимый шоколад?" ответили

"Альпен Гольд" - 14 человек - 1 место

"Сникерс" - 10 человек - 2 место

"Киндер" - 6 человек - 3 место

"Милка" - 5 человек - 4 место

"Кит-Кат" - 3 человека - 5 место



Лидирует шоколад
"Альпен Гольд"



Вред от шоколада

1. Большое количество жиров (до 40 гр. на 100 гр. продукта).
2. Влияние на сердце.
3. Появление кариеса зубов при неумеренном его употреблении.
4. Возбуждающе влияет на нервную систему.





Шоколад: противопоказания

У некоторых людей шоколад может вызвать аллергию.

- Кроме того, молочный и чёрный шоколад нельзя употреблять больным сахарным диабетом (для них существуют специальный диабетический шоколад, содержащий заменители сахара)



Полезьа шоколада

Полезьа № 1. Одно время шоколад продавался в аптеках. В шоколаде содержится целая кладовая минералов (железа, натрия, кальция, магния, калия и др.), А также витаминов группы В, РР.



Полезьа шоколада

Полезьа № 2. Препятствует образованию вредного холестерина, улучшает внимание, память, стимулирует работу нервной и сердечно-сосудистой систем.

Полезьа № 3. Есть мнение, что десерт из какао-бобов можно успешно использовать для борьбы с такими серьезными заболеваниями, как рак и язва желудка.

Полезьа тёмного шоколада

Полезьа № 1. Всего несколько долек тёмного шоколада предотвращают появление морщин, но и снижают риск заболелвания раком кожи.

Полезьа № 2. Учёные обнаружили, что темный шоколад может обеспечивать существенную защиту от вредного воздействия ультрафиолетового излучения.



Приготовлен ие шоколада



ФОТООТЧЁТ



ЭКСКУРСИЯ В КОНДИТЕРСКИЙ ЦЕХ













Афоризм: "Жизнь без шоколада - это не жизнь, а существование"

В день желательно съесть не больше одного маленького ломтика тёмного шоколада. В этом случае, он принесет только пользу!



Заключение

Шоколад – одно из самых любимых лакомств людей во всем мире. К сожалению, качество употребляемого шоколада у опрошенных учащихся нашей школы не самое лучшее. Большинство предпочитают такой шоколад как: Mars, Nuts, Alpen Gold, более дорогой шоколад употребляет меньшая часть учащихся. Однако, чрезмерное употребление и качественного, черного шоколада сводит на нет все его полезные свойства и может приводить к кариесу зубов, ожирению, сахарному диабету. Поэтому и взрослые, и дети должны следить за тем, чтобы употреблять его в меру. Тогда шоколад будет приносить пользу здоровью и отличное настроение.

**Приятного
аппетита!**



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

5 ст.л. Какао

6-8 ст.л. сахара

5 ст.л. молока

50 г сливочного масла

1 ч.л. муки

формочки для льда

